

Gebackene Quarkbällchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 15
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '15', 'yield' : '' });
```

Warum denn immer Berliner Pfannkuchen vom Bäcker und nicht einmal meine hausgemachten Quarkbällchen ?

Zutaten

- 500 g Magerquark
- 250 g gesiebttes Mehl
- 60 g Stärkemehl, Mondamin
- 4 Tl Backpulver
- 30 g zerlassene Butter
- 2 - 3 ganze Eier, nach Größe
- 50 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- Abrieb ½ Zitrone
- Saft 1/2 Zitrone

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Eier mit dem Zucker intensiv schaumig rühren, die flüssige Butter, den Zitronensaft und Abrieb dazu geben und mit dem Quark zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Schritt2

Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver mischen, nach und nach, mit dem Stärkemehl unter die Quarkmasse heben. Nunmehr mit einem Eisportionierer zu kleinen Kugeln formen und mit feuchten Händen etwas nachrollen.

Schritt3

In 180° C heißem Pflanzenfett, schwimmend, goldbraun heraus backen. Auf Küchenkrepp geben,

ablaufen lassen und in Zimt - Zucker oder Puderzucker wälzen, warm servieren.

Schritt4

Ergibt je nach Größe, 15 - 20 Stück

Rezeptart: Sonstiges **Tags:** einfach und schnell, hausgemacht

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gebackene-quarkbaellchen/>